Requisitos de renovación para el servicio de catering

Programa de comida para el cuidado infantil

Año fiscal 2021-2022

Bureau of Child Care Food Programs
4052 Bald Cypress Way, Bin #A-17
Tallahassee, Florida 32399-1727

Teléfono: 850.245.4323

Fax: 850.414.1622

Sitio web: www.floridahealth.gov/ccfp

Julio de 2021

Según la Ley federal de derechos civiles y las reglamentaciones y políticas de derechos civiles del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA), USDA, sus agencias, oficinas y empleados e instituciones que participan o administran programas de USDA es prohibido discriminar por raza, color, país de origen, sexo, discapacidad, edad o tener represalias por actividades anteriores de derechos civiles en cualquier programa o actividad dirigida o financiada por USDA. Las personas con discapacidades que necesitan medios de comunicación alternativos para obtener información del programa (por ejemplo, braille, letra grande, cinta de audio, lenguaje de señas americano, etc.) deben comunicarse con la agencia (estatal o local) donde solicitaron los beneficios. Las personas sordas, con problemas de audición o con discapacidad del habla pueden llamar a USDA a través del Servicio Federal de Retransmisión al (800) 877-8339. Además, la información del programa puede estar disponible en otros idiomas aparte de inglés.

Para presentar una queja por discriminación en un programa, complete el Formulario de quejas por discriminación en programas de USDA (AD-3027) que está en línea en http://www.ascr.usda.gov/complaint_filing_cust.html, y en todas las oficinas de USDA, o escriba una carta a USDA e incluya toda la información que se pide en el formulario. Para pedir una copia del formulario de quejas, llame al (866) 632-9992. Presente el formulario completo o la carta a USDA por:

- 1) correo: U.S. Department of Agriculture
Office of the Assistant Secretary for Civil Rights
1400 Independence Avenue, SW
Washington, D.C. 20250-9410
- 2) fax: (202) 690-7442; o
- 3) correo electrónico: program.intake@usda.gov

Esta institución es un proveedor que da igualdad de oportunidades.

Índice

Definiciones.....	4
Niños con discapacidades.....	7
Función de la Oficina estatal de CCFP en la administración de contratos	8
Requisitos generales de la Institución o Centro	8
Preguntas y respuestas de catering.....	9
Menú de muestra no perecedero	13
Menú de preparación fría	14
Requisitos de renovación para el servicio de catering 2021-2022.....	15

Definiciones

1. Apéndice: Una adición acordada a un contrato firmado por todas las partes del contrato original que describe los términos específicos, cláusulas y secciones y definiciones que se cambiarán en el contrato, pero que por lo demás lo deja en plena vigencia.
2. Enmienda: un cambio formal u oficial hecho en el contrato de catering que puede agregar, eliminar o actualizar partes del acuerdo, lo que puede modificar los términos del contrato.
3. Licitación: Una licitación formal o informal para hacer el servicio de catering de acuerdo con las especificaciones y condiciones del contrato que rige por un precio establecido y declarado.
4. Comida a granel (a granel): Comida lista para comer que será dividida en porciones por la Institución o Centro antes de servir.
5. Centro de cuidado infantil: cualquier Institución o Centro público o privado sin fines de lucro (excepto las guarderías), o cualquier centro con fines de lucro que esté autorizado o esté aprobado para prestar servicios de cuidado infantil no residencial a niños inscritos, principalmente en edad preescolar, incluyendo, entre otros, guarderías, centros de barrio, centros Head Start y organizaciones que prestan servicios de guardería para niños con discapacidades. Los centros de cuidado infantil pueden participar en el Programa de comida para el cuidado infantil y de adultos autorizado por la Sección 17 de la Ley Nacional de Almuerzos Escolares (el Programa) como centros independientes o según los auspicios de una organización patrocinadora.
6. Programa de comida para el cuidado infantil (CCFP): la parte del Programa de comida para el cuidado infantil y de adultos promulgado en la Sección 17 de la Ley Nacional de Almuerzos Escolares que autoriza la asistencia a los estados a través de subsidios y otros medios para iniciar, mantener y expandir programas de servicio de comida sin fines de lucro para niños en instituciones no residenciales que dan atención. CCFP tiene como objetivo permitir que dichas instituciones integren un servicio de comidas nutritivas con servicios de atención organizados para los participantes inscritos. El estado hace los pagos de reembolso por los costos permitidos según CCFP a la institución, que a su vez está obligada a pagar por las comidas recibidas..
7. Contrato: un acuerdo legalmente exigible debidamente ejecutado por el representante autorizado de la Institución o Centro y el Proveedor de catering que necesita la provisión de comidas, suministros y servicios del Proveedor de catering según todas las condiciones y especificaciones del contrato por un precio que será pagado por la institución. El contrato es únicamente entre la Institución o Centro y el Proveedor de catering. CCFP no es de ninguna manera responsable como participante activo o parte del Contrato de catering entre el Proveedor de catering y la institución.
8. Menú de ciclo: una lista estándar de comidas organizadas en comidas diarias que cumplen el patrón de comidas del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA). Los menús de ciclo se dan en una secuencia y disposición específicas para variar la dieta de los participantes de CCFP y cumplir los estándares de patrones de comidas de USDA.
9. Contrato ejecutado: un contrato que ha sido firmado y fechado por ambas partes (representantes autorizados de la Institución o Centro y el Proveedor de catering). En aquellos casos en los que el precio cotizado o de licitación por el servicio según el contrato original es igual o excede \$50,000, si dicho contrato está destinado a respaldar los reclamos de reembolso de comidas de CCFP, no se puede ejecutar hasta que sea aprobado por la oficina estatal de CCFP y debe ser así aprobado antes de que las partes ejecuten y comiencen el servicio según ese contrato para los desembolsos de comidas de CCFP.
10. Centro: Un centro de cuidado infantil patrocinado.

11. Departamento de Salud de Florida (Departamento): la principal unidad administrativa que protege y promueve la salud de todas las personas en Florida a través de esfuerzos estatales y de la comunidad organizados, incluyendo acuerdos de cooperación con los condados.
12. Empresa de administración del servicio de comida: también conocido como Proveedor de catering — Una organización que no sea una escuela pública o privada sin fines de lucro, que una Institución o Centro puede contratar para preparar y, a menos que se disponga lo contrario, entregar comidas, con o sin leche para su uso en CCFP
13. Población altamente susceptible: según la definición del Código de Alimentos de la FDA y adoptado por referencia en la Regla 61C-1.001 del Código Administrativo de Florida, significa personas de la población en general que tienen más probabilidades que otras de tener enfermedades transmitidas por alimentos porque son niños en edad preescolar y obtienen comidas en un centro que presta servicios, como una guardería.
14. Institución: una organización patrocinadora, un centro de cuidado infantil, un centro de cuidado después de la escuela en riesgo, un centro de cuidado fuera del horario escolar o un refugio de emergencia que celebre un acuerdo con el Departamento para tomar la responsabilidad administrativa y financiera final de las operaciones del Programa.
15. Autoridad que otorga licencias o permisos: incluye el Departamento de Reglamentación Comercial y Profesional de Florida (DBPR) que regula los restaurantes, la mayoría de los camiones o carros de comida y la mayoría de los eventos públicos de servicio de comidas; el Departamento de Agricultura y Servicios al Consumidor de Florida (FDACS) que generalmente regula las operaciones de venta al por mayor de comida, tiendas de conveniencia, supermercados, operaciones de procesamiento de alimentos, almacenamiento de alimentos u operaciones de almacén y operaciones de bebidas no alcohólicas; y el Departamento de Salud de Florida, que regula los establecimientos de servicio de comida, como las operaciones de servicio de comida situadas en entornos institucionales (escuelas, instalaciones de vivienda con asistencia, centros de detención, centros para adultos, etc.), organizaciones cívicas y fraternales, bares y salones que no preparan comida y teatros, para ayudar a garantizar que sus productos no sean una fuente de enfermedades transmitidas por los alimentos.
16. Comida potencialmente peligrosa: Cualquier comida que necesite control de tiempo-temperatura (refrigeración o mantenimiento en caliente) y que contenga total o parcialmente: leche, productos lácteos, huevos, carne, aves de corral, pescado, alimentos vegetales cocidos (arroz, frijoles, vegetales y papas horneadas), tofu, otros productos de proteína de soja, hongos, melón cortado y tomates cortados.
17. Preparación previa: Comidas que se entregan como artículos listos para comer y que no necesitan que la Institución o Centro los prepare en el lugar, como sándwiches, wraps, tacos, etc.
18. Cotización (o cotizar): la declaración informal de un precio en el que un posible Proveedor de catering está preparado para prestar servicios específicos.
19. Organización patrocinadora: Según la definición de 7 C.F.R. § 226.2, una organización pública o privada sin fines de lucro que es enteramente responsable de la administración de CCFP en una o más guarderías; un centro de cuidado infantil, refugio de emergencia, centro de cuidado después de la escuela en riesgo o centro de cuidado fuera del horario escolar que sea una entidad legal del distrito de la organización patrocinadora; dos o más centros de cuidado infantil, refugios de emergencia, centros de cuidado después de la escuela en riesgo o centro de cuidado fuera del horario escolar; o cualquier combinación de centros de cuidado infantil, refugios de emergencia, centros de cuidado después de la escuela en riesgo, centros de cuidado fuera del horario escolar y guarderías; o una organización que sea totalmente responsable de la administración de CCFP en cualquier combinación de dos o más centros de cuidado infantil, centros de cuidado después de la escuela en riesgo o centros de cuidado fuera del horario escolar, que son parte de la misma entidad legal que la organización patrocinadora.

20. Contenedor de transporte térmico: Contenedores de transporte de comidas aislados adecuados para transportar comidas frías o calientes de forma segura a temperaturas adecuadas durante al menos cuatro horas sin electricidad.
21. Comida unificada: comida en porciones lista para comer.

Renovación de Contrato de catering

Si la Institución o Centro y el Proveedor de catering eligen renovar el contrato original, ambas partes ejecutarán la página de firma del Contrato de catering estándar actual para la renovación del primer o segundo año. Los contratos originales solo pueden renovarse por dos períodos más de un año. Los contratos de catering se basan en el año fiscal federal (FFY) (del 1 de octubre al 30 de septiembre del año siguiente). Los contratos de catering (originales y renovación) vencen el 30 de septiembre de cada año fiscal.

Para determinar si es elegible para renovar su contrato de catering, revise su contrato original existente para conocer las fechas de firma del año fiscal. Por ejemplo, si usa el año fiscal de 2021-2022, si el contrato original se firmó en el año fiscal 2019-2020, usted es elegible para la renovación del segundo año. Si usa el año fiscal de 2021-2022 y el contrato original se firmó en 2020-2021, es elegible para la renovación del primer año.

Complete la información de renovación y la línea de firma correspondiente para la renovación del primer o segundo año en la página de firma del contrato del Contrato de catering estándar, páginas 21 O 22.

Nota: La página de firma del contrato tiene tres lugares para firma: la primera página (página 20) es para el inicial, la segunda página (página 21) es para la renovación del primer año y la tercera página (página 22) es para la renovación del segundo año. Si una Institución o Centro tiene dos renovaciones más un contrato original con el mismo proveedor de catering, habrá 3 contratos separados y tres páginas de firmas separadas.

Las Instituciones o Centros públicos y militares deben calificar según el año fiscal de su autoridad gobernante para contratos de catering y renovaciones.

IMPORTANTE: Los contratos de catering no se pueden renovar después de la fecha de finalización del contrato actual del 30 de septiembre. Si el contrato de catering actual (original o renovación) venció, debe seguir los procedimientos del contrato de catering informal o formal según el límite monetario de su Institución o Centro.

Recuerde, una renovación es por consentimiento mutuo de ambas partes (la Institución o Centro y el Proveedor de catering) e incorpora todo el lenguaje del Contrato de catering estándar.

La Institución o Centro o el Proveedor de catering no debe hacer ningún cambio (enmiendas o apéndices) al Contrato de catering estándar de CCFP sin el consentimiento previo expreso por escrito de la oficina estatal de CCFP.

En la renovación, la Institución o Centro debe completar e incluir lo siguiente en el Contrato de catering estándar:

- Adjunto 2, titulado “Menú de ciclo” que se actualiza cada año fiscal. La Institución o Centro debe seleccionar uno de los menús de ciclo con servicio de catering de cinco semanas aprobados actualmente. Recuerde, cualquier cambio a los menús de ciclo o menús que no sean los menús de ciclo debe contar con la aprobación previa por escrito de la oficina estatal de CCFP.
- Adjunto 5, Servicios de comida que se prestarán
- Adjunto 6, Programa de entrega
- Adjunto 7, Lista de precios, columnas uno y dos

La renegociación del precio a los efectos de los pagos de reembolso de comidas de CCFP se debe permitir dentro de los límites especificados. El aumento porcentual anual se ajustará mediante notificación de USDA, basado en el ajuste anual a las tasas de reembolso de Instituciones y Centros.

Para el próximo año fiscal 2021-2022, el aumento máximo es 4.04 %. Este porcentaje se aplica al precio unitario.

En el siguiente ejemplo, los precios son para el año anterior (2020-2021):

Si el precio unitario de un almuerzo en 2020-2021 fue de \$2.75, multiplique \$2.75 por 0.0404.

El aumento máximo del precio unitario para 2021-2022 será de \$0.11.

El precio máximo por unidad de almuerzo para 2021-2022 será de \$2.86.

Nota: Cuando se renueva un Contrato de catering, no se necesita la aprobación de la oficina estatal de CCFP.

La Institución o Centro debe reunirse con el Proveedor de catering y ambas partes deben completar e incluir todas las páginas del Contrato estándar de catering del año en curso (2021-2022). Después de descargar una copia del Contrato de catering estándar actual del sitio web de CCFP o MIPS, complete la siguiente información:

1. Página 1: Nombre de la Institución o Centro y del Proveedor de catering
2. Página 21 o 22: ejecute el Contrato de catering: ambas partes completan y firman la página de renovación del primer año o la página de renovación del segundo año
3. Página 26: Quite la página en blanco e inserte el Menú de ciclo de su elección, Adjunto 2 incluido en. Nota: Cualquier cambio a los menús de ciclo estatales o menús que no sean los menús de ciclo estatales debe contar con la aprobación previa por escrito de la oficina estatal de CCFP, antes de buscar licitaciones
4. Página 37: Inserte el Adjunto 5 completo, Servicios de comida que se prestarán
5. Página 38: Inserte el Adjunto 6 completo, Programa de entrega
6. Página 39: Inserte el Adjunto 7 completo y firmado, Lista de precios
7. Página 40: complete e incluya el Adjunto 8, Conflicto de intereses de la Institución o Centro
8. Página 41: inserte completo y firmado el Adjunto 9, Conflicto de intereses del Proveedor de catering

La Institución o Centro debe mantener la Renovación del Contrato de catering estándar firmada y mantener el original en el archivo. La institución o instalación debe entregar una copia al Proveedor de catering y enviar una copia de todo el contrato a la oficina estatal de CCFP a CateringContractInbox@flhealth.gov.

IMPORTANTE: La renovación del Contrato de catering estándar y la documentación de respaldo (enmiendas, adjuntos, correspondencia, faxes, etc.) se deben guardar en el archivo durante tres años a partir de la fecha de presentación del reclamo final para el reembolso. El Contrato de catering y la documentación de respaldo deben estar fácilmente disponibles para fines de auditoría y control.

Niños con discapacidades

Las reglamentaciones del programa exigen que las Instituciones y Centros de CCFP participantes se aseguren de que los desayunos, almuerzos/cenas o snacks ofrecidos a través de CCFP cumplan los requisitos del patrón de comidas respectivo. La ley federal y las reglamentaciones de USDA exigen además que las instituciones y Centros hagan modificaciones razonables para acomodar a los participantes con discapacidades. Esto incluye dar comidas especiales a los participantes con una discapacidad que restrinja su dieta.

Según la instrucción de la Institución o Centro, el Proveedor de catering debe sustituir los componentes alimenticios de la comida para los niños con discapacidades cuando la discapacidad

restringe su dieta. Las sustituciones se hacen caso por caso por la Institución o Centro, y solo cuando están respaldadas por una declaración por escrito de un profesional de atención médica autorizado por el estado, como un médico, asistente médico (PA) o enfermero de práctica avanzada (ARNP), que está autorizado a escribir recetas según la ley estatal.

Como mínimo, los siguientes elementos obligatorios se deben incluir en la declaración médica/nota del médico:

1. Descripción del impedimento físico o mental del niño que restringe la dieta.
2. Una explicación de lo que se debe hacer para adaptarse a la discapacidad, por ejemplo, mencionar las comidas que se deben omitir y las que se deben sustituir o cualquier equipo adaptable para comer necesario.
3. Firma de un médico autorizado, un asistente médico (PA) o un enfermero de práctica avanzada (ARNP).

El reembolso de las comidas modificadas que se sirven a los participantes con discapacidades que restringen su dieta es igual al de las comidas que no contienen ninguna modificación. Estas modificaciones de comidas no tienen que calificar según el patrón de comidas de CCFP para poder reclamar el reembolso si están respaldadas por una declaración médica completada con precisión.

La institución o Centro debe asegurarse de que la documentación adecuada esté en el expediente y que la información médica protegida no se comparta con el Proveedor de catering. El Proveedor de catering puede optar por cobrar un precio unitario más alto por las comidas sustituidas; pero ambas partes deben aceptar el aumento de precio por escrito.

Función de la Oficina estatal de CCFP en la administración de contratos

La oficina estatal de CCFP no es parte del Contrato de catering estándar. La oficina estatal de CCFP da el reembolso fiscal a las Instituciones por el servicio de catering acreditable. Estos reembolsos están sujetos a los requisitos federales de CCFP. En consecuencia, los términos del Contrato de catering estándar, su ejecución y la validación del servicio están sujetos a la revisión de la oficina estatal de CCFP para validar el financiamiento del programa y el reembolso a la Institución.

La participación continua de la Institución o Centro en CCFP depende del manejo y la administración efectivas del contrato. El servicio continuo del Proveedor de catering a las Instituciones o Centros de CCFP está sujeto a que el Proveedor de catering mantenga su información actualizada con la oficina estatal de CCFP, su autoridad de licencias/permisos, y cumpla los términos y condiciones del Contrato de catering estándar de CCFP.

El contrato no tendrá vigencia ni efecto a menos que la Institución o Centro sea aprobado para participar en CCFP. La participación continua de la Institución o Centro en CCFP depende del manejo y la administración efectivas del contrato.

Este contrato no tendrá vigencia ni efecto a menos que el Proveedor de catering esté incluido en la Lista de Proveedores de catering de CCFP del Departamento, según la Regla 64F-17.004 del Código Administrativo de Florida, antes de la fecha de ejecución del contrato, y el Proveedor de catering mantenga todos los permisos y licencias en regla durante todo el período del contrato. El servicio continuo del Proveedor de catering a la Institución o Centro está sujeto a que el Proveedor de catering mantenga su información actualizada con el Departamento.

Requisitos generales de la Institución o Centro

Folleto de certificación de requisitos de adquisición: lea y siga los procedimientos de adquisición competitivos que se describen en este folleto. **Complete y firme el formulario de certificación que está en la última página de este folleto y envíelo a la oficina estatal de CCFP.**

Supervisión y conducta: las Instituciones o Centros deben supervisar para garantizar que los Proveedores de catering se desempeñen de acuerdo con los términos, condiciones y especificaciones

del Contrato de catering estándar según 7 CFR §226.22 (m) y 2 CFR §200.318 (b). Las Instituciones o Centros deben tener estándares de conducta por escrito que cubran los conflictos de intereses y rijan las acciones de sus empleados involucrados en la selección, adjudicación y administración del Contrato de catering estándar según 7 CFR §226.22 (d) y 2 CFR §200.318 (c).

Retención de registros de catering: La Institución o Centro debe mantener libros y registros relacionados con el Contrato de catering estándar por un período de tres años a partir de la fecha de recepción del pago final según el contrato, o en los casos en que una auditoría pedida por cualquier agencia del Estado de Florida, cumplimiento de la ley o el Departamento de Agricultura de EE. UU. sigue sin resolverse, hasta que se resuelva la auditoría.

Los libros y registros tanto de la Institución o Centro como del Proveedor de catering relacionados con el Contrato de catering estándar de CCFP deben estar disponibles para inspección y auditoría, previa presentación de una identificación con fotografía adecuada, de los empleados del Departamento de Salud de Florida; Departamento de Agricultura de los Estados Unidos; Departamento de Servicios Financieros de Florida, División de Fraude de Asistencia Pública.

La Institución o Centro debe mantener registros suficientes para detallar la historia de adquisiciones. Estos registros deben incluir, entre otros:

- Justificación del método de adquisición
- Paquetes de Invitación a licitar
- Selección o rechazo del Proveedor de catering
- Documentos para sustentar la adjudicación del Contrato de catering
- Contrato y todos los adjuntos/enmiendas
- Registros de entrega y confirmaciones del formulario de cambio de comida
- Informes de deficiencias del servicio de catering
- Facturas y comprobantes de pago al Proveedor de catering
- Toda la demás documentación para respaldar las comidas reclamadas
- Renovaciones de Contrato de catering

Los Contratos de catering (iniciales y de renovación, si corresponde) y toda la documentación de respaldo deben estar disponibles para fines de seguimiento y revisión.

Preguntas y respuestas de catering

1. Pregunta: ¿Puede un Centro dar comidas preparadas por ellos y recibir servicio de catering?

Respuesta: Sí. Por ejemplo, es posible que un centro quiera recibir almuerzos de catering y dar desayunos y snacks preparados por ellos mismos. Esto estaría indicado en los Adjuntos 5 y 7. La Institución o Centro debe tener una inspección de servicio de comidas actual en el nivel apropiado de servicio de comidas (completo o limitado) para poder reclamar el reembolso de las comidas preparadas por ellos mismos. Tenga en cuenta que todas las comidas deben calificar según el patrón de comidas y los comprobantes de las comidas deben estar disponibles para su revisión.

2. Pregunta: ¿Puede un Centro cambiar de servicio de catering a autopreparación?

Respuesta: Sí, el centro debe tener una inspección de servicio de comidas actualizada que indique la capacidad autopreparación. De lo contrario, deben comunicarse con su autoridad local de licencias. Se debe enviar un formulario de cambio a la Sección de Políticas de CCFP para su aprobación.

3. Pregunta: ¿Qué puede servir el personal de cuidado infantil a los niños si la Institución o Centro debe rechazar los tipos de comida (desayuno, almuerzo o snack, etc.) debido a que la comida no cumple el menú contratado o los términos y condiciones del Contrato de catering?

Respuesta: La Institución o Centro debe tener un menú no perecedero (consulte el Menú de muestra no perecedero después de las preguntas y respuestas) o un plan de comidas que incluya suficientes comidas listas para consumir y no perecederas a mano. Para ser reembolsable, el menú no perecedero debe incluir comidas acreditables y calificar según los mínimos del patrón de comidas para ser reembolsable. Un ejemplo de un menú no perecedero es: leche no perecedera, tazas de frutas y vegetales en porciones individuales, ensalada pequeña de atún enlatada y crackers.

4. Pregunta: ¿Existe alguna circunstancia en la que se pueda permitir la sustitución de un elemento del menú?

Respuesta: El menú de ciclo que se licita o cotiza rige las comidas preparadas y entregadas según el Contrato de catering. El Proveedor de catering y la Institución o Centro pueden hacer sustituciones al menú contratado bajo circunstancias poco frecuentes y documentadas, o si los cambios son a) acordados por escrito por la Institución o Centro y el Proveedor de catering, b) siguen los requisitos del patrón de comidas, y c) están aprobados por la sección de nutrición de la oficina estatal.

Por ejemplo, puede haber ocasiones en las que el Proveedor de catering no pueda entregar una comida de acuerdo con el menú contratado debido a circunstancias fuera del control del Proveedor de catering, como un mal funcionamiento del refrigerador/congelador, avería del auto de entrega o falta de disponibilidad de una comida específica. En estos casos, el Proveedor de catering, la Institución o el Centro deben acordar y documentarlo dos días antes de la entrega. Se debe mantener un registro de estas sustituciones documentadas en un expediente, incluyendo las aprobaciones. En una fecha futura, cualquier sustitución de menú hecha por el Proveedor de catering en estas circunstancias está sujeta a evaluación y rechazo de comidas según los requisitos de CCFP.

Además, puede haber artículos que no gusten a los niños en la Institución o Centro. Si los niños no comen una comida, se puede cambiar para adaptarse a las preferencias de los niños. Dichos cambios deben seguir los requisitos del patrón de comidas y necesitan la aprobación de la oficina estatal.

5. Pregunta: ¿Qué sucede si solo un componente de la comida es deficiente porque no cumple los términos del contrato (es decir, falta un elemento del menú, no tiene la temperatura adecuada, un elemento del menú no contratado, un elemento del menú está estropeado, etc.) en el momento de la entrega, pero el resto de la comida está aceptable. ¿Puede la Institución o Centro aceptar la comida?

Respuesta: No, la Institución o Centro debe rechazar todo el tipo de comida y, en su lugar, puede servir su menú no perecedero. Además, el lugar de catering no debe aceptar una comida deficiente y comprar los elementos del menú que faltan (incluso si el Proveedor de catering promete reembolsar estos elementos del menú). *Sin embargo*, si la Institución o Centro y el Proveedor de catering acuerdan permitir que el Proveedor de catering reemplace el componente faltante o deficiente y el componente se recibe antes del inicio de la hora del servicio de comidas, la comida puede ser considerada aceptable por la Institución o Centro.

6. Pregunta: Algunos lugares con servicio de catering no tienen varios refrigeradores para almacenar artículos fríos, como grandes contenedores de fruta enlatada. El Contrato de catering especifica que la fruta enlatada a granel debe entregarse en recipientes adecuados que cumplan los estándares de seguridad de los alimentos y mantener un cierre hermético o un sello, no en latas N.º 10. ¿Deben guardarse estos envases en el refrigerador?

Respuesta: Depende de las circunstancias. Por ejemplo, no se necesita refrigeración si las frutas enlatadas se sirven el mismo día de la entrega y las frutas enlatadas se entregan en recipientes de

almacenamiento adecuados para comida (como un recipiente de plástico con tapa hermética). Sin embargo, se necesita refrigeración si las frutas enlatadas se guardarán para el servicio de comidas del día siguiente.

7. Pregunta: ¿Qué puede hacer la Institución o Centro si a los niños no les gustan algunos de los elementos del menú?

Respuesta: Si la Institución o Centro quiere hacer un cambio en el menú en el futuro después de que se haya establecido el Contrato de catering, se necesita la aprobación de la oficina estatal de CCFP. Los cambios en el menú se revisarán caso por caso. Si se aprueba, el Proveedor de catering también debe aceptar hacer los cambios sin un aumento en el precio unitario para que el contrato continúe. Si el precio cambia, la Institución o Centro puede rescindir el Contrato de catering y dar un aviso de 30 días al Proveedor de catering y buscar nuevas cotizaciones con un menú aprobado. La Institución o Centro debe revisar los menús de ciclo estatales antes de comenzar los procedimientos competitivos formales o informales para el servicio de catering. Cualquier cambio a los menús de ciclo estatales o el uso de menús que no sean los menús de ciclo estatales debe recibir la aprobación previa por escrito de la oficina estatal de CCFP.

8. Pregunta: ¿Qué agencia es responsable de capacitar a los centros sobre la forma adecuada de medir la temperatura de la comida?

Respuesta: El Departamento de Niños y Familias (DCF) o la concesión de licencias de cuidado infantil local es la autoridad en seguridad de los alimentos para el cuidado infantil. La Institución o Centro puede pedir información a las agencias de licencias locales sobre las capacitaciones disponibles o remitir las instalaciones de cuidado infantil a las capacitaciones en línea disponibles en la página web de alertas y seguridad de los alimentos de CCFP en Recursos de CCFP. www.floridahealth.gov/programs-and-services/childrens-health/child-care-food-program/Food-Safety/index.html. Una mejor práctica puede incluir animar al personal del lugar a convertirse en un manipulador de comidas certificado o en un gerente de servicio de comidas. Estos costos de capacitación son gastos permitidos de CCFP. Los cinco proveedores de pruebas aprobados son 360training.com (Learn2Serve); Registro Nacional de Profesionales en Seguridad de los alimentos; Fundación Educativa de la Asociación Nacional de Restaurantes (ServSafe); Above Training/State Food Safety y Prometric.

9. Pregunta: ¿Cuáles son algunas consideraciones importantes a tener en cuenta al cumplir las dietas de los niños con discapacidad?

Respuesta: El término discapacidad es muy amplio e incluye las principales actividades de la vida, como comer y digerir las comidas. En la sección 504 de la Ley de Rehabilitación y Ley de Americanos con Discapacidades, Ley de Enmienda de 2008 se define a una persona con discapacidad como cualquier persona con un impedimento físico o mental que limite sustancialmente una o más actividades importantes de la vida, que tiene un registro de dicha discapacidad o que se considera que tiene dicha discapacidad. Las actividades importantes de la vida incluyen, entre otras, la capacidad para comer, digerir y alimentarse. *La mayoría de los impedimentos físicos y mentales son una discapacidad.* No es necesario que un impedimento ponga en peligro la vida para ser considerado una discapacidad, pero se deben hacer modificaciones razonables para los niños con discapacidades que restrinjan su dieta. Si el niño recibe una comida que no cumple el patrón de comida, se debe archivar una declaración médica en la Institución o Centro de cuidado infantil que contenga una descripción del impedimento físico o mental del niño que restringe la dieta, una explicación de lo que se debe hacer para adaptarse a la discapacidad (es decir, qué comidas evitar y qué comidas ofrecer en su lugar), y una firma de un médico autorizado, asistente médico (PA) o enfermero de práctica avanzada (ARNP). También recuerde que las Instituciones y Centros de CCFP con 15 o más empleados deben designar al menos una persona para coordinar el cumplimiento del requisito de discapacidad conocido como coordinador de la Sección 504. El reembolso de las comidas modificadas que se sirven a los niños con discapacidades que restringen su dieta se hace a la tarifa adecuada según la elegibilidad del niño para recibir comidas gratis, a precio reducido o sin necesidad, independientemente de la modificación de las

comidas. El Proveedor de catering puede optar por cobrar un precio unitario más alto por las comidas sustituidas; pero ambas partes deben acordar el precio por escrito. Cualquier cambio en el precio constituye una enmienda al contrato y se debe enviar a la oficina estatal de CCFP para su aprobación.

Las siguientes preguntas solo se aplican a las organizaciones patrocinadoras:

1. Pregunta: ¿Cuál es la responsabilidad del Patrocinador de capacitar tanto a los Centros según un Contrato de catering del Patrocinador como a los Centros que tienen o planean tener su propio Contrato de catering?

Respuesta: Los patrocinadores deben dar capacitación anual sobre los requisitos de CCFP, incluyendo los requisitos de catering para sus Centros. Para la capacitación en catering, **los Patrocinadores deben pedir que se complete la Certificación para los lugares con su propio Contrato de catering.** Este requisito debe incluirse en las políticas y procedimientos del Patrocinador, planes de capacitación, etc. La capacitación del Patrocinador debe incluir este documento de Preguntas y respuestas, capacitación sobre cómo aceptar y rechazar comidas, etc.

2. Pregunta: ¿Cómo se asegura un Patrocinador que los Centros acepten solo tipos de comida que cumplan el menú contratado y los términos y condiciones del Contrato de catering?

Respuesta: La supervisión del Patrocinador debe incluir la capacitación de los Centros sobre cómo aceptar correctamente las comidas contratadas y cuándo completar un Informe de deficiencia del servicio de comidas preparadas y rechazar las comidas. Todas las comidas contratadas entregadas deben cumplir los términos y condiciones del Contrato de catering ejecutado, incluyendo todos los elementos del menú, el empaque de la comida, el tiempo de entrega, las especificaciones de la comida, la boleta de entrega diaria, etc. Los ejemplos de deficiencias que exigen el rechazo de un tipo de comida completo incluyen, entre otros: sustituciones no aprobadas, comidas insuficientes, comidas con temperatura no adecuada, componentes faltantes de comidas y comidas estropeadas o en mal estado. Tenga en cuenta que es posible que se deba rechazar un tipo de almuerzo y que se acepten snacks.

3. Pregunta: ¿Qué hace un Patrocinador si los Centros aceptan tipos de comida que no cumplen el menú contratado o los términos y condiciones del Contrato de Catering?

Respuesta: Cualquier tipo de comida aceptada por el Centro que no cumpla el menú contratado o los términos y condiciones del contrato no es elegible para reembolso. El Patrocinador debe notificar al Centro que no recibirá reembolso por el tipo de comida que debería haber sido rechazada y debe dar asistencia técnica al Centro con relación a la aceptación adecuada de comidas del servicio de catering.

4. Pregunta: ¿Cómo se asegura un Patrocinador de que un Centro patrocinado con su propio Contrato de catering haya pagado a tiempo a su Proveedor de catering?

Respuesta: El Patrocinador debe pedir al Centro que guarde una copia de los cheques cancelados para el pago del servicio de comidas con la documentación de su reclamo mensual. En la visita al Centro, el supervisor del Patrocinador puede pedir un comprobante de pago del mes anterior al Proveedor de catering (por ejemplo, pedir la versión impresa del estado de cuenta bancario/cheque compensado que verifica el pago al Proveedor de catering). El Patrocinador también puede llamar al Proveedor de catering antes de revisar y verificar que el Centro patrocinado esté al día con los pagos al Proveedor de catering. El Patrocinador no puede retener el reembolso de comidas del Centro por falta de pago al Proveedor de catering. Si este problema de falta de pago persiste, el Patrocinador debe rescindir el acuerdo de CCFP de este Centro con un aviso de 30 días.

Menú de muestra no perecedero

Ciertos lugares deben comprar todos los artículos como artículos de una sola porción, mientras que otros tienen la flexibilidad de comprar al por mayor. Consulte con la agencia de licencias local para conocer los requisitos de empaque y preparación.

Desayuno	Leche	Leche no perecedera (UHT)	Leche no perecedera (UHT)	Leche no perecedera (UHT)	Leche no perecedera (UHT)
	Vegetal/fruta/jugo	Duraznos	Arándanos rojos secos	Piña	Peras
	Granos/panes	Cheerios (Granos integrales)	Life Original Cereal (Rico en granos integrales)	Scooters Cereal	Cereal de trigo Chex (Rico en granos integrales)
Almuerzo/cena	Leche	Leche no perecedera (UHT)	Leche no perecedera (UHT)	Leche no perecedera (UHT)	Leche no perecedera (UHT)
	Carne/sustitutos de la carne	Mantequilla de maní o de soja y queso no perecedero	Ensalada de atún	Frijoles negros (u otros frijoles)	Ensalada de pollo*
	Vegetales	Guisantes verdes	Zanahorias	Maíz	Judías verdes
	Fruta o vegetal	Piña	Cóctel de frutas	Naranjas mandarinas	Pasas
	Granos/panes	Crackers	Crackers (100 % trigo integral)	Nachos (Rico en granos integrales)	Pretzels
Snack	Leche Carne/sustitutos de la carne Vegetales	Jugo de fruta 100 % natural	Salsa de manzana	Leche no perecedera (UHT)	Jugo de fruta 100 % natural
	Fruta/jugo Granos	Nachos	Pretzels	Kix Cereal	Crackers de mantequilla de maní

Se recomienda tener al menos un día de comidas no perecederas en el lugar en todo momento en caso de rechazo de comidas servidas o un corte de energía u otra emergencia. *Las etiquetas CN o las declaraciones de formulación del producto deben estar archivadas para la ensalada de pollo y la ensalada de atún preempacadas para determinar la cantidad de producto acreditable por porción.

Menú de preparación fría

Abajo se muestra una lista de comidas frías organizadas por componentes del patrón de comidas de CCFP. Mezcle y combine comidas para crear apetitosos menús fríos para almuerzos/cenas que cumplan los requisitos del patrón de comidas de CCFP. Para snack, elija dos componentes. Esta lista no es exhaustiva y se pueden agregar más comidas para variedad y según las preferencias de sabor de los niños a los que se sirve..

Leche	Carne o sustitutos de la carne	Vegetales	Fruta	Granos
Leche entera no saborizada (1 año)	Queso en cubos o rebanado	Zanahorias	Melón cantaloupe	Pan
Leche no saborizada, baja en grasa o sin grasa (a partir de 2 años)	Queso en tiras	Apio	Melón honeydew	Pita
Leche sin grasa saborizada (de 6 años en adelante)	Hummus (dip de garbanzos)	Tomates	Sandía	Bagel
	Frijoles refritos	Lechuga	Gajos de naranja	English muffin
	Embutidos (pavo, pollo con jamón) Ensalada de atún	Pepino	Fresas	Bollos
	Ensalada de pollo	Salsa	Rodajas de manzana	Tortilla
	Mantequilla de maní/mantequilla de soja	Floretes de brócoli	Bananas	Pretzels
	Huevo cocido	Floretes de coliflor	Cubos de piña	Nachos
	Yogur	Palitos de zucchini	Duraznos	Palitos de pan
	Queso cottage	Ensalada de zanahoria y pasas	Peras	Ensalada de pasta
		Ensalada de col	Fruta mixta	Crackers surtidas
		Ensalada de papa	Albaricoque	(una al día, deben ser 100 % trigo integral)
		Ensalada de frijol	Mandarinas	

Muestra de almuerzos/cenas de preparación fría

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Queso enrollado en tortilla de trigo integral suave	Sándwich de mantequilla de maní y jalea (1 cucharada de mantequilla de maní, 1 cucharadita de jalea, 1 rebanada de pan de trigo integral) yogur (1/2 taza junto con mantequilla de maní cumplen el grupo de 3-5 años)	Pan pita relleno de ensalada de atún	Sándwich de jamón y queso sobre pan de trigo integral	Queso cottage
Lechuga rallada y tomates	Palitos de zanahoria (o ensalada de zanahoria y pasas)	Floretes de brócoli con aderezo ranch	Ensalada de col	Duraznos rebanados
Salsa	Banana	Gajos de naranja	Rodajas de manzana	Palitos de pimiento verde, apio y pepino crackers integrales
Rodajas de manzana	Leche	Leche	Leche	Leche
Leche				

PROGRAMA DE COMIDA PARA EL CUIDADO INFANTIL

Requisitos de renovación para el servicio de catering 2021-2022

DECLARACIÓN

Con mi firma abajo certifico que leí y entiendo el folleto Requisitos de renovación para el servicio de catering para 2021-2022. También certifico que he seguido los procedimientos de adquisición competitivos adecuados según lo exige el Programa de comida para el cuidado infantil.

Nombre de la organización:		
Número de autorización:		
Marque si es un lugar patrocinado:	Sí	NO
Administrador del programa de CCFP:		
	<i>Nombre en letra de molde</i>	<i>Firma</i>
Fecha:		
Otro representante de la organización, si corresponde:		
	<i>Nombre en letra de molde</i>	<i>Firma</i>
Fecha:		

Complete y envíe a la oficina de CCFP estatal CateringContractInbox@flhealth.gov después de leer la Guía de requisitos de renovación.